ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Secretaria Demandante: Secretaria Municipal de Administração, Controle e Finanças.	
Órgão: Prefeitura Municipal de São Francisco do Glória/MG	
Responsável pelo ETP: Aguinaldo Manoel Riguetti	**Matrícula:** 2379
Fiscal de Contrato: Nathalia Guimarães Silva	**Matrícula:** 2646

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objeto a contratação de pessoa jurídica especializada para o fornecimento de carnes bovinas, suínas e seus derivados, destinados ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de São Francisco do Glória/MG, exceto a Secretaria Municipal de Educação, compreendendo o fornecimento dos diferentes tipos, cortes e derivados especificados pela Administração, de forma parcelada e conforme as necessidades apresentadas pelas Secretarias requisitantes ao longo do período de contratação.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO OU CONTRATAÇÃO

2.1. A necessidade da contratação está relacionada à continuidade das atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais de São Francisco do Glória/MG, que, ao longo do ano, demandam o fornecimento de carnes bovinas, suínas e seus derivados para diferentes ações inseridas em suas rotinas. O consumo acompanha o calendário de cada Secretaria e ocorre, principalmente, em eventos, reuniões, capacitações, confraternizações institucionais, oficinas, ações municipais e demais atividades previamente organizadas pela Administração.

2.2. Embora se trate de um mesmo grupo de alimentos, sua utilização não ocorre de maneira uniforme entre as Secretarias. Cada setor possui programação e necessidades próprias, fazendo com que determinados períodos concentrem maior consumo, enquanto outros apresentem demanda reduzida. Na Secretaria Municipal de Assistência Social, por exemplo, esses produtos também são utilizados no desenvolvimento de oficinas e atividades promovidas pela própria pasta, sem integrar cestas básicas ou qualquer forma de distribuição regular às famílias. Na área da Saúde e nas demais Secretarias abrangidas, o consumo está igualmente associado às ações, eventos e programações realizadas no decorrer do exercício.

2.3. Essa dinâmica torna necessário manter uma forma de abastecimento que acompanhe a demanda real do Município. Ainda que existam condições adequadas de armazenamento, a aquisição parcelada permite solicitar os produtos em quantidades compatíveis com cada atividade e mais próximas do momento de utilização, reduzindo o período de estocagem e, principalmente, o risco de perda das características próprias das carnes durante uma permanência prolongada em armazenamento.

2.4. Atualmente, o Município possui contratação destinada a esse atendimento, porém o saldo disponível vem sendo gradativamente consumido e já se aproxima do esgotamento, ao mesmo tempo em que a vigência do ajuste caminha para o seu encerramento. Considerando que ainda existem atividades previstas no calendário das Secretarias e que há possibilidade de o saldo disponível se encerrar antes da conclusão de uma nova contratação, o início deste planejamento busca evitar uma lacuna no fornecimento e permitir que a substituição do instrumento atual ocorra de forma organizada.

2.5. A interrupção desse abastecimento teria reflexos que ultrapassam a simples indisponibilidade de um gênero alimentício. Dependendo do período em que ocorresse, poderia comprometer oficinas, eventos, reuniões, capacitações e outras ações já programadas pelas Secretarias, inclusive aquelas voltadas diretamente à participação e ao atendimento da população, além de criar a necessidade de soluções pontuais que poderiam ser evitadas com o planejamento antecipado da demanda.

2.6. A Secretaria Municipal de Educação não integra esta contratação, uma vez que possui processo próprio para atendimento de suas necessidades relacionadas à alimentação escolar. Dessa forma, o presente estudo concentra-se nas demandas das demais Secretarias Municipais, preservando a organização já adotada para a Educação e permitindo que os quantitativos desta contratação reflitam apenas o público e as atividades efetivamente abrangidos por ela.

2.7. Diante desse cenário, a necessidade identificada consiste em assegurar uma fonte regular e flexível de fornecimento durante o próximo período, capaz de acompanhar as variações do calendário municipal e atender às solicitações efetivamente realizadas por cada Secretaria. Mais do que formar estoque, busca-se garantir que os produtos estejam disponíveis no momento em que as atividades acontecerem, em quantidade compatível com cada demanda e sem interrupção das ações que dependem desse abastecimento.

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL – PCA

3.1. O Município de São Francisco do Glória/MG encontra-se em processo de implantação gradativa do Plano de Contratações Anual – PCA, razão pela qual a presente contratação ainda não se encontra formalmente registrada nesse instrumento de planejamento.

3.2. A ausência de previsão formal no PCA, contudo, não afasta o planejamento da demanda, que vem sendo realizado a partir do acompanhamento do consumo, do saldo da contratação vigente, das necessidades apresentadas pelas Secretarias Municipais e da programação das atividades previstas para o próximo período.

3.3. Nesse contexto, o presente Estudo Técnico Preliminar integra o planejamento da nova contratação e reúne os elementos necessários para dimensionar a demanda e estruturar o futuro fornecimento, mantendo-se compatível com o processo de organização e implantação progressiva dos instrumentos de planejamento das contratações municipais.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação deverá assegurar o fornecimento de carnes bovinas, suínas e seus derivados em condições adequadas de qualidade, conservação e consumo, respeitando integralmente as especificações de cada item. Os produtos deverão ser fornecidos, preferencialmente, frescos ou resfriados, conforme sua natureza, não sendo admitidos produtos com indícios de descongelamento seguido de novo resfriamento ou recongelamento.

4.2. As carnes deverão apresentar cor, odor, textura e aparência próprios, sem sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua utilização. Deverão estar limpas, preparadas conforme a especificação solicitada e sem excesso de gordura, nervos ou aparas, devendo o produto entregue corresponder exatamente ao tipo, apresentação e quantidade requisitados.

4.3. Quando houver carne moída, esta deverá ser preparada em condições adequadas de higiene e com moagem realizada no dia da entrega. Os demais produtos deverão ser acondicionados em embalagens compatíveis com sua natureza, íntegras e próprias para alimentos, contendo as informações de identificação, peso, lote, fabricação ou embalagem e validade, quando aplicáveis. Os derivados industrializados deverão ser entregues em suas embalagens originais e devidamente rotulados.

4.4. Os produtos deverão possuir procedência regular e estar submetidos ao serviço de inspeção sanitária competente, mediante SIM, SIE, SIF ou equivalente, conforme aplicável. O transporte deverá ocorrer em veículo limpo, higienizado e adequado a alimentos perecíveis, com acondicionamento suficiente para preservar a temperatura e as características dos produtos durante o deslocamento, sem a exigência exclusiva de veículo equipado com câmara frigorífica.

4.5. O fornecimento será parcelado, mediante solicitação da Secretaria requisitante, preferencialmente com antecedência de até 03 (três) dias, devendo a entrega observar a data, o horário, o local e a quantidade informados. As despesas com transporte, acondicionamento, carga, descarga e demais providências necessárias à entrega serão de responsabilidade da contratada.

4.6. O recebimento será acompanhado pelos responsáveis designados em cada Secretaria, com conferência das condições do produto e de sua correspondência com o que foi solicitado. Não serão aceitos produtos com odor ou aparência inadequados, embalagem comprometida, conservação incompatível, divergência de peso, produto diverso do requisitado ou qualquer outra condição que prejudique sua qualidade e utilização.

4.7. Os produtos recusados deverão ser substituídos imediatamente e sem qualquer custo adicional para o Município, considerando, inclusive, que parte das entregas estará vinculada a eventos, reuniões, oficinas e outras atividades com data previamente programada.

4.8. Não será admitida a subcontratação do fornecimento. Os requisitos aqui definidos buscam preservar a qualidade e a segurança dos alimentos sem estabelecer condições desproporcionais à realidade dos fornecedores do Município e da região, mantendo como prioridade a entrega correta, adequada e em condições próprias para consumo.

5. LEVANTAMENTO DO MERCADO

5.1. O levantamento realizado demonstra que o fornecimento de carnes bovinas, suínas e seus derivados encontra oferta suficiente no mercado local e regional, com estabelecimentos capazes de atender às demandas do Município de forma parcelada e realizar as entregas nos locais indicados pelas Secretarias. Além disso, os itens pretendidos são produtos de comercialização habitual, não tendo sido identificadas dificuldades relevantes quanto à sua disponibilidade.

5.2. Partindo dessa realidade, foram consideradas diferentes formas de atendimento da demanda. A aquisição de grandes volumes para formação de estoque, embora possível, não se mostra a alternativa mais adequada, principalmente pela natureza perecível dos produtos e pela perda gradual de suas características durante períodos prolongados de armazenamento. Da mesma forma, a aquisição diretamente de grandes frigoríficos ou distribuidores se distancia da dinâmica municipal, marcada por solicitações parceladas, quantidades variáveis e entregas vinculadas ao calendário das Secretarias.

5.3. Diante dessas características, o fornecimento parcelado por estabelecimentos capazes de atender às solicitações conforme elas surgem apresenta maior compatibilidade com a rotina do Município. Esse modelo já vem sendo utilizado e, de maneira geral, tem atendido satisfatoriamente às demandas, permitindo aproximar o momento da entrega do efetivo consumo e preservar melhor as características dos produtos.

5.4. A análise do mercado municipal demonstrou a existência de condições concretas para o atendimento da demanda por estabelecimentos sediados em São Francisco do Glória/MG. Atualmente, o Município conta com 04 (quatro) açougues com capacidade de fornecer os produtos pretendidos, inclusive de forma parcelada e observadas as condições sanitárias aplicáveis. Essa realidade também encontra respaldo na pesquisa de preços realizada com 03 (três) empresas locais e na experiência da contratação anterior, igualmente estruturada para participação local.

5.5. A partir desse cenário, a opção pela participação local encontra motivação nas características do próprio objeto. Por se tratar de carnes e derivados destinados a entregas parceladas, em quantidades variáveis e conforme as programações das Secretarias, a proximidade dos fornecedores favorece a conservação dos produtos, a agilidade no atendimento e a substituição de mercadorias eventualmente recusadas. Essas condições também contribuem para reduzir deslocamentos e períodos prolongados de armazenamento, aspectos diretamente relacionados à qualidade do abastecimento.

5.6. Essa escolha encontra fundamento nas diretrizes do **Decreto Municipal nº 009/2025**, especialmente em seu art. 1º, parágrafo único, que prevê a preferência pela participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no Município, condicionada à existência de, no mínimo, três licitantes proponentes aptos, à previsão no edital e à justificativa nos autos. Complementarmente, **o art. 2º, § 3º**, orienta que a delimitação territorial considere as particularidades do objeto e do mercado fornecedor, enquanto o **art. 5º, §§ 1º e 2º**, contempla especificamente a aquisição de alimentos perecíveis, considerando a capacidade dos fornecedores, a disponibilidade de produtos frescos e a facilidade de entrega.

5.7. Dessa forma, o levantamento realizado indica que a participação local apresenta compatibilidade com a solução pretendida, considerando a oferta existente no Município, as

características perecíveis dos produtos e a dinâmica de abastecimento das Secretarias. A adoção dessa delimitação deverá observar as condições estabelecidas no Decreto Municipal nº 009/2025 e na legislação aplicável, preservando a competitividade e a obtenção de condições vantajosas para a Administração.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

6.1. O dimensionamento dos quantitativos foi realizado pelo Setor de Compras a partir das demandas apresentadas pelas Secretarias Municipais, tomando como referência o histórico da contratação vigente, especialmente as quantidades anteriormente licitadas, o consumo efetivamente registrado e os saldos disponíveis. A partir desses dados, buscou-se estabelecer uma estimativa compatível com a necessidade projetada para os próximos 12 (doze) meses, sem indicação de aumento generalizado do consumo.

6.2. Para os itens que não possuem histórico anterior, a estimativa partiu diretamente das necessidades informadas por cada Secretaria. Essas previsões foram reunidas e analisadas de forma conjunta pelo Setor de Compras, permitindo incorporar os novos produtos ao planejamento sem utilizar referências de consumo inexistentes.

6.3. O cálculo também considerou as oscilações próprias desse tipo de demanda, já que o consumo não ocorre de maneira uniforme durante o ano e pode variar conforme o calendário de eventos, reuniões, oficinas, capacitações e demais atividades municipais. Essa variação já está absorvida nos quantitativos definidos, evitando a inclusão de margens adicionais sem fundamento ou a formação desnecessária de estoque.

6.4. A memória utilizada para o dimensionamento será apresentada em **ANEXO**, reunindo os produtos, os quantitativos estimados e, quando houver histórico disponível, os dados da contratação anterior. Essa organização permite visualizar de forma mais clara a origem das quantidades adotadas e mantém o corpo deste estudo concentrado nos critérios utilizados para sua definição.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. A estimativa do valor da contratação foi elaborada pelo Setor de Compras a partir de pesquisa realizada diretamente com 03 (três) empresas do mercado local e regional, consultadas especificamente para o fornecimento pretendido. De modo geral, os preços apresentados mantiveram proximidade entre si, fornecendo referências compatíveis para a formação do valor estimado.

7.2. Para cada item, adotou-se como referência a média dos valores efetivamente cotados, posteriormente multiplicada pelo respectivo quantitativo estimado para o período de 12 (doze) meses. Embora uma das empresas não tenha apresentado preço para dois dos produtos pesquisados, os demais valores disponíveis permitiram estabelecer referência para esses itens sem comprometer a composição geral da estimativa.

7.3. A aplicação desse critério resultou no valor global estimado de ***R$164.230,00 (Cento e Sessenta e Quatro Mil e Duzentos e Trinta Reais)***. Esse montante representa a projeção financeira

da demanda dimensionada neste estudo e não implica aquisição integral dos quantitativos, uma vez que o fornecimento ocorrerá de forma parcelada e conforme as necessidades efetivamente apresentadas pelas Secretarias.

7.4. A memória da estimativa será apresentada juntamente com os quantitativos em **ANEXO**, reunindo em um mesmo demonstrativo os itens, as quantidades previstas, os valores pesquisados e os preços médios utilizados. Dessa forma, o valor global permanece compreensível no corpo do estudo, enquanto sua formação pode ser verificada de maneira detalhada no documento complementar.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

8.1. A natureza do objeto permite o parcelamento da solução, uma vez que as carnes e derivados previstos possuem características próprias, são comercializados de forma independente e não apresentam relação de dependência que exija seu fornecimento conjunto por uma única empresa. Essa condição possibilita que a disputa seja estruturada por item, sem prejuízo à execução da contratação ou à rotina de recebimento das Secretarias.

8.2. Nesse cenário, o julgamento por item mostra-se adequado à solução estudada, pois permite que os fornecedores participem de acordo com os produtos que efetivamente possuem condições de fornecer, sem exigir que assumam integralmente a relação licitada. Essa estrutura também favorece a participação de estabelecimentos de menor porte, ao evitar que a formação de um lote único dificulte o acesso à disputa, preservando a competitividade entre os fornecedores aptos ao atendimento da demanda.

8.3. A adoção desse formato não interfere no fornecimento parcelado ao longo da vigência, que continuará ocorrendo conforme as solicitações das Secretarias, independentemente da existência de um ou mais fornecedores contratados. Como não foi identificada necessidade operacional de concentrar todos os produtos em uma única empresa, a divisão por item concilia a dinâmica de abastecimento do Município com melhores condições de participação e competição.

8.4. Assim, o parcelamento por item é indicado neste estudo como a estrutura mais compatível com as características da solução e com o mercado identificado. A definição e os critérios aplicáveis à disputa deverão ser consolidados no Termo de Referência e no Edital, observadas as condições da contratação e as regras de regionalização pertinentes.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

9.1. Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à execução da solução proposta. O Município já dispõe de estrutura adequada para o recebimento, armazenamento e conservação dos produtos, enquanto o transporte e as demais providências necessárias à entrega serão de responsabilidade da futura contratada, permitindo que o fornecimento seja executado de forma autônoma.

9.2. Embora a Administração realize outras aquisições destinadas ao atendimento das atividades das Secretarias Municipais, estas possuem objetos e formas de execução independentes, não condicionando o fornecimento previsto neste estudo. Dessa forma, o prosseguimento e a execução da presente contratação não dependem da formalização ou manutenção de outro ajuste administrativo.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. Os resultados pretendidos partem de uma lógica simples: fazer com que o abastecimento acompanhe o ritmo das Secretarias, e não o contrário. Busca-se assegurar que as carnes e seus derivados estejam disponíveis nas quantidades necessárias e no período adequado para cada atividade, permitindo que eventos, oficinas, reuniões, capacitações e demais ações programadas sejam organizados com a segurança de que essa demanda poderá ser atendida.

10.2. Para que esse abastecimento funcione dessa forma, espera-se que as entregas parceladas aproximem o recebimento do momento de utilização dos produtos. Isso permite às Secretarias solicitar quantidades compatíveis com cada necessidade, reduz o tempo de armazenamento e favorece o recebimento das carnes em melhores condições de conservação, preservando características como aparência, odor, textura e qualidade até o seu efetivo consumo.

10.3. Essa proximidade entre a solicitação, a entrega e a utilização também devem refletir na qualidade do que chega às Secretarias. Pretende-se obter maior regularidade no padrão dos produtos recebidos, com correspondência entre o tipo, o corte, a quantidade e as condições solicitadas, reduzindo ocorrências que possam impedir ou dificultar sua utilização. Quando houver alguma desconformidade, espera-se ainda que a dinâmica do fornecimento permita uma substituição ágil, especialmente nas demandas vinculadas a atividades com data definida.

10.4. Ao mesmo tempo, a solução deve proporcionar melhor aproveitamento dos recursos destinados à contratação. A possibilidade de disputa por item amplia a competição entre fornecedores e permite buscar condições mais favoráveis para cada produto, enquanto as aquisições realizadas conforme a necessidade evita antecipar compras e manter volumes desnecessários armazenados. O resultado econômico pretendido, portanto, não se limita à obtenção de menor preço, mas à utilização dos recursos de maneira compatível com aquilo que efetivamente será demandado.

10.5. Reunidos esses resultados, espera-se proporcionar às Secretarias maior segurança para planejar e executar suas programações, evitando que o abastecimento se torne um fator de dificuldade para atividades que, em muitos casos, envolvem diretamente a participação e o atendimento da comunidade. Ao final, pretende-se alcançar uma rotina de fornecimento funcional e compatível com a realidade municipal: produto correto, em boas condições, na quantidade necessária e no momento em que cada atividade exigir.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

11.1. As providências anteriores à formalização do contrato concentram-se na conclusão regular do processo e na organização do início do novo fornecimento. Os quantitativos e as especificações dos produtos já estarão consolidados nesta etapa, cabendo à Administração concluir os procedimentos necessários à contratação, incluindo a verificação das condições legais aplicáveis à participação local, a conferência da documentação e da regularidade da futura contratada.

11.2. No âmbito interno, o Município já dispõe de responsáveis designados para o acompanhamento contratual e de servidores nas Secretarias aptos a receber e conferir os produtos, não sendo necessária capacitação específica ou qualquer adequação da estrutura física existente. Da mesma forma, o Setor de Compras já possui rotina para organizar as solicitações e emitir as respectivas Autorizações de Fornecimento – AF, instrumento que permitirá direcionar cada pedido à empresa responsável pelo item correspondente.

11.3. Nesse contexto, a principal atenção deverá estar na conclusão do novo processo em tempo hábil, considerando a redução do saldo e a proximidade do encerramento da contratação atualmente utilizada. Busca-se, assim, realizar uma transição organizada entre os instrumentos, preservando o fluxo já adotado pelo Município e evitando que as Secretarias fiquem sem uma contratação disponível para atender às demandas programadas.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

12.1. Os possíveis impactos ambientais desta contratação estão relacionados principalmente à geração de embalagens e resíduos decorrentes do preparo e consumo dos produtos, além do risco de desperdício próprio de alimentos perecíveis. Nesse contexto, o fornecimento parcelado atua como a principal medida preventiva, pois aproxima as entregas das necessidades das Secretarias, reduz o tempo de armazenamento e diminui a possibilidade de perda das carnes por alterações em suas condições de conservação.

12.2. Quanto aos resíduos efetivamente gerados, as embalagens deverão se limitar ao necessário para garantir a higiene, proteção e conservação dos produtos, evitando acondicionamentos excessivos. Após a utilização, embalagens, resíduos orgânicos e demais materiais seguirão a rotina de coleta e destinação já adotada pelo Município, realizada por empresa contratada para essa finalidade.

12.3. Por outro lado, produtos que já chegarem em condições inadequadas deverão ser recusados, permanecendo sob responsabilidade do fornecedor sua retirada e destinação. Dessa forma, as medidas previstas concentram-se na prevenção do desperdício, na redução de materiais desnecessários e na destinação adequada dos resíduos, em proporção aos impactos efetivamente relacionados ao fornecimento.

13. MATRIZ DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO

13.1. A análise dos riscos considera situações que podem interferir no fornecimento ao longo da vigência, desde a solicitação realizada pelas Secretarias até a entrega e utilização dos produtos. Por se tratar de alimentos perecíveis e de demandas muitas vezes vinculadas a atividades previamente programadas, os riscos foram avaliados de acordo com seus efeitos práticos sobre a continuidade e a qualidade do abastecimento.

RISCO IDENTIFICADO	POSSÍVEL CONSEQUÊNCIA	TRATAMENTO DO RISCO
Atraso ou não realização da entrega	Indisponibilidade dos produtos na data necessária e possível comprometimento da atividade programada.	Realizar as solicitações com a antecedência prevista e acompanhar as entregas. Diante de atraso ou não entrega, cobrar atendimento imediato da contratada e adotar as providências contratuais cabíveis.
Indisponibilidade do produto pelo fornecedor	Impossibilidade de atendimento da quantidade ou do item solicitado.	Exigir que a contratada mantenha condições de atendimento durante a vigência e comunique prontamente qualquer dificuldade, permitindo à Administração adotar as medidas necessárias.
Entrega de produto diferente do solicitado	Recebimento de tipo, corte ou apresentação incompatível com a necessidade da Secretaria.	Conferir o produto no recebimento e recusar aquele que não corresponda à AF, exigindo sua substituição.
Divergência de peso ou quantidade	Atendimento parcial da solicitação e insuficiência de produto para a finalidade prevista.	Conferir os quantitativos no recebimento e exigir a complementação ou correção da entrega.
Produto com embalagem comprometida ou condições inadequadas de qualidade	Prejuízo à conservação, à qualidade ou à possibilidade de utilização do produto.	Verificar as condições aparentes no recebimento e recusar produtos que apresentem embalagem inadequada, odor ou outros sinais que indiquem comprometimento, exigindo substituição.
Demora na substituição de produto recusado	Falta do produto no momento necessário, especialmente em atividades com data definida.	Exigir substituição imediata e acompanhar o atendimento da ocorrência, adotando medidas contratuais quando houver descumprimento.
Solicitação realizada sem antecedência suficiente	Dificuldade de organização da entrega e risco de o produto não chegar no período necessário.	Orientar as Secretarias a observarem a antecedência estabelecida e organizarem as solicitações conforme suas programações.
Consumo superior ao estimado	Redução antecipada do saldo e possibilidade de insuficiência contratual antes do término da vigência.	Acompanhar periodicamente o consumo e os saldos, permitindo identificar antecipadamente alterações relevantes no comportamento da demanda.
Armazenamento inadequado após o recebimento	Perda das características do produto ou desperdício após uma entrega realizada regularmente.	Manter os produtos nas condições adequadas de conservação e limitar as solicitações às quantidades compatíveis com a necessidade e a capacidade de armazenamento.

13.2. Os riscos identificados são, em sua maioria, controláveis por medidas simples de acompanhamento, conferência e organização das solicitações. A atuação preventiva das Secretarias e

do Setor de Compras, somada ao cumprimento das condições de entrega pela contratada, permite reduzir a ocorrência dessas situações e agir com maior rapidez quando houver alguma intercorrência, mantendo o fornecimento compatível com as necessidades municipais.

14. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

14.1. A solução delineada neste estudo consiste na organização de um fornecimento capaz de acompanhar, durante o período de 12 (doze) meses, as diferentes demandas das Secretarias Municipais abrangidas pela contratação. Para isso, as carnes bovinas, suínas e seus derivados serão fornecidos de forma parcelada, em quantidades definidas conforme a necessidade de cada atividade, evitando que a Administração dependa da formação de grandes estoques para assegurar o abastecimento ao longo do período.

14.2. Dentro dessa dinâmica, as solicitações serão organizadas pelo Setor de Compras, mediante emissão de Autorização de Fornecimento – AF, preferencialmente com antecedência de até 03 (três) dias, indicando os produtos, as quantidades e o local de entrega. Essa sistemática aproxima o fornecimento do momento de utilização e permite que as Secretarias trabalhem com uma rotina já conhecida pelo Município, contando com estrutura adequada para o recebimento e a conservação dos produtos, sem necessidade de adaptações relevantes para colocar a solução em funcionamento.

14.3. A estrutura da contratação também foi pensada a partir das condições encontradas no mercado municipal. A existência de estabelecimentos locais capazes de realizar entregas parceladas demonstra que o modelo pretendido encontra condições concretas para sua execução, enquanto a divisão por item se apresenta como alternativa adequada para ampliar as possibilidades de participação entre os fornecedores. Nesse contexto, a preferência pela participação local, observadas as condições legais e regulamentares aplicáveis, guarda relação com as diretrizes do Decreto Municipal nº 009/2025 e com as características de um fornecimento em que proximidade, agilidade e conservação dos produtos possuem importância prática.

14.4. A solução, portanto, não depende apenas da disponibilidade do produto no mercado, mas da combinação de condições que já fazem parte da realidade municipal: existe estrutura para receber e armazenar as carnes, rotina administrativa para organizar as solicitações, responsáveis pelo acompanhamento das entregas e medidas definidas para lidar com eventuais desconformidades. Os riscos identificados ao longo do estudo são compatíveis com essa dinâmica e podem ser administrados por meio da conferência, do acompanhamento dos saldos, da organização prévia dos pedidos e da atuação da contratada quando houver necessidade de correção ou substituição.

14.5. Sob essa perspectiva, o conjunto construído ao longo deste Estudo Técnico Preliminar demonstra que a solução não foi definida apenas pela necessidade de renovar um fornecimento já existente, mas pela sua capacidade de funcionar dentro das condições reais do Município. O modelo escolhido acompanha a variação das demandas, preserva a qualidade dos produtos, evita estoques desnecessários e oferece às Secretarias uma forma organizada de obter aquilo que precisam no momento adequado, em consonância com o planejamento exigido pela Lei nº.14.133/2021.

14.6. Reunidos esses elementos, a solução mostra-se ***viável sob os aspectos técnico, operacional e administrativo***, com condições concretas para atender à necessidade identificada e

sustentar o abastecimento durante o período pretendido. O prosseguimento da contratação encontra, assim, fundamento no próprio caminho percorrido por este estudo: uma necessidade conhecida, uma solução compatível com o mercado e uma forma de execução que cabe na realidade do Município, permitindo o avanço seguro para as etapas seguintes da contratação.

São Francisco do Glória/MG, 04 de novembro de 2026.

Aguinaldo Manoel Riguetti
Responsável pela elaboração do ETP

ANEXO I

MEMÓRIA DE DIMENSIONAMENTO E FORMAÇÃO DA ESTIMATIVA

Este Anexo consolida a memória utilizada para dimensionar os quantitativos de 2026 e as referências de preço da contratação, relacionando os registros de 2025 com a nova estimativa e com a pesquisa direta realizada junto aos fornecedores.

1. DIMENSIONAMENTO DOS QUANTITATIVOS

Nos itens com histórico, os registros negativos de utilização foram apresentados em valor absoluto e os saldos foram mantidos exatamente como constam na planilha de origem. Os produtos sem histórico anterior são identificados como “Item novo”.

ITEM	PRODUTO	LICITADO 2025	UTILIZADO 2025	SALDO 2025	ESTIMATIVA 2026	CRITÉRIO
1	Carne bovina de 1ª para churrasco	1.000	40	960	1.000	Manutenção do quantitativo
2	Carne bovina de 2ª moída	1.000	94	905	1.000	Manutenção do quantitativo
3	Carne bovina de 2ª em pedaços	1.000	87	912	1.000	Manutenção do quantitativo
4	Carne suína - pernil ou lombo	1.000	244	755	1.000	Manutenção do quantitativo
5	Linguiça suína defumada	100	5	95	100	Manutenção do quantitativo
6	Torresmo de pele suína	100	12	88	100	Manutenção do quantitativo
7	Carne suína barriguinha	Item novo	Item novo	Item novo	100	Inclusão para 2026
8	Costelinha suína	Item novo	Item novo	Item novo	300	Inclusão para 2026

2. PESQUISA DE PREÇOS E FORMAÇÃO DA ESTIMATIVA

A pesquisa foi realizada com três fornecedores. A ausência de preço foi registrada como “Não cotado”.

ITEM	PRODUTO	QTD. 2026	ANTÔNIA MARIA PEDROSA COSTA - EPP	HELDER BISSIATTE SILVA	MAURÍCIO FERREIRA DE ANDRADE	VALOR ESTIMADO DO ITEM
1	Carne bovina de 1ª para churrasco	1.000	R$ 47,95	R$ 60,00	R$ 55,00	R$ 54.320,00
2	Carne bovina de 2ª moída	1.000	R$ 34,95	R$ 36,00	R$ 33,99	R$ 34.980,00
3	Carne bovina de 2ª em pedaços	1.000	R$ 34,95	R$ 37,00	R$ 39,99	R$ 37.310,00
4	Carne suína - pernil ou lombo	1.000	R$ 22,95	R$ 28,00	R$ 29,99	R$ 20.310,00
5	Linguiça suína defumada	100	Não cotado	R$ 30,00	R$ 32,99	R$ 3.150,00
6	Torresmo de pele suína	100	Não cotado	Não cotado	R$ 45,00	R$ 4.500,00
7	Carne suína barriguinha	100	R$ 23,95	R$ 28,00	R$ 25,00	R$ 2.565,00
8	Costelinha suína	300	R$ 23,95	R$ 22,00	R$ 25,00	R$ 7.095,00
VALOR TOTAL ESTIMADO						**R$ 164.230,00**

A consolidação demonstra, em conjunto, a origem dos quantitativos e as referências econômicas reunidas para 2026. O valor global estimado adotado é de ***R$164.230,00 (Cento E Sessenta E Quatro Mil, Duzentos E Trinta Reais***), conforme a pesquisa apresentada, para atendimento parcelado das demandas durante o período planejado.

São Francisco do Glória/MG, 04 de novembro de 2026.

Aguinaldo Manoel Riguetti
Responsável pela elaboração do ETP